ES 1242 (2005) (Arabic): CANNED MANGO

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٢٠٠٥/١٢٤٢

كودكس : ١٥٩ / ١٩٨٧

المانجو المعلب

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٢٤٢ / ٢٠٠٥

كودكس ١٥٩ / ١٩٨٧

مقدمة

م.ق.م ١٢٤٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ " المانجو المعلب " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٢ و متماثلة فنيًا مع المواصفة الدولية كودكس ١٥٩ /١٩٨٧ الخاصة بـ " المانجو المعلب "

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

المانجو المعلب

١- المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالمانجو المعلب (مانجيفرا أنديكا) .

٢- التعاريف

٢/ ١ مانجو معلب

منتج محضر من الاصناف التجارية التى تحقق خصائص ثمار المانجو من نوع (مانجيفرا أنديكا) الطازجة السليمة مكتملة النضج والخالية من الإصابات الفطرية والحشرية والأمراض ، ومزالة القشرة ومزال منها الحامل الثمرى والأجزاء الخضرية الملامسة له والبذور، والمعبأة على أحد صور الأشكال الموضحة بالمواصفه مع أو بدون وسط تعبئة سائل مناسب ومحليات طبيعية أو مكونات النكهة المناسبة للمنتج والمعامل حرارياً بطريقة مناسبة قبل وبعد الغلق وذلك بهدف منع فساد المنتج والحفاظ على مكوناته الرئيسية وعوامل الجودة .

٢/ ٢ أشكال المانجو المعلب

٢/ ٢/ ١ أنصاف : ثمارالمانجو التى تقطع إلى نصفين متساويين على طول النواة بنسبة ٩٠ ٪

٢/ ٢/ ٢ شرائح : ثمار المانجو منزوعة النواة مقطعة إلى شرائح طولية أو حلقية .

٢/ ٢/ ٣ أشكال مكعبة: ثمار المانجو مقطعة إلي أجزاء على شكل مكعبات متماثلة .

٢/ ٢/ ٤ قطع غير منتظمة : ثمار المانجو مقطعة باشكال وأحجام غير منتظمة .

٢/ ٢/ ٥ أشكال أخرى : أى أشكال أخرى بحيث تحقق :

أ - يمكن تميزها عن الاشكال السابق توضيحها فى هذه المواصفة ٠

ب - تحقق جميع متطلبات المواصفة فيما يتعلق حدود العيوب – الوزن المصفى- واى احتياجات اخرى فى هذه المواصفة ٠

جـ - توصف بدقة على بطاقة البيانات لمنع اى التباس لدى المستهلك ٠

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ أنواع وسط التعبئة :

٣/ ١/ ١ وسط تعبئة سائل :

٣/ ١/ ١/ ١ ماء .

٣/ ١/ ١/ ٢ عصير فاكهة :

يكون عصير المانجو أو أى عصير أخر هو وسط التعبئة ٠

٣/ ١/ ١/ ٣ ماء مع عصائر الفاكهة :

يخلط فيه الماء مع عصير المانجو أو الماء مع أى عصير فاكهة طبيعى أو الماء مع نوعين أو أكثر من عصائر الفاكهة لتكوين وسط التعبئة ٠

٣/ ١/ ١/ ٤ مخلوط عصائر الفاكهة
يستخدم نوعين أو أكثر من عصائر الفاكهة والتى قد تحتوى على عصير مانجو لتكوين وسط التعبئة ٠

٣/ ١/ ٢ وسط تعبئة صلب

٣/ ٢ وسط التعبئة :

٣/ ٢/ ١ عند اضافة المحليات المغذية عصير المانجو أو أى عصائر فاكهة أخرى فان وسط التعبئة يقسم على أساس التركيز الى :
عصير فاكهة محلى بدرجة خفيفة : لايقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١١ درجة بركس
عصير فاكهة محلى بدرجة ثقيلة : لايقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٥ درجة بركس

٣/ ٢/ ٢ عند اضافة المحليات المغذية الى الماء او ماء مع عصير او ماء مع نكتار فان وسط التعبئة يقسم على أساس التركيز الى :

شراب مخفف بدرجة كبيرة : لايقل تركيز المواد الصلبة الذائبةعن ١٠درجة بركس ويقل عن ١٤بركس

شراب مخفف : لايقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٤ درجة بركس ويقل عن ١٨ بركس

شراب ثقيل : لايقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٨ درجة بركس ويقل عن ٢٤ بركس

شراب ثقيل بدرجة كبيرة : لايقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ٢٤ درجة بركس ويقل عن ٣٥ بركس

اذا اضيفت المحليات المغذية الى الماء وكان العصير فى وسط التعبئة لا يقل عن ٤٠ ٪ (وزن / وزن) فان وسط التعبئة فى هذه الحالة يمكن اعتباره كنكتار مع الاخذ فى الاعتبار ان العصير الذى يمكن ان ينتج منه لا يقل عن ٢٠ بركس ٠

٣/ ٣ يجب أن يتميز المنتج باللون الطبيعى والطعم والرائحة والنكهة المميزة للمانجو وخالية من الروائح الغريبة .

٣/ ٤ لايقل الوزن المصفي للمنتج عن ٥٥ ٪ بشرط ان تكون العبوة مملوءة بالماء المقطر علي درجة حرارة ٢٠ْ س .

٣/ ٥ تكون فترة الصلاحية طبقا للمواصفه المصرية رقم ٢٦١٣ "فترات الصلاحية للمنتجات الغذائية

٣/ ٦ لاتزيد نسبة بقايا المبيدات فى مكونات الفاكهه المستخدمة فى تصنيع المانجو المعلب على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الآغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية

٣/ ٧ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما ورد بلجنة دستور الأغذية الدولية

٣/ ٨ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٣/ ٩ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة للمنتج طبقاً للمواصفات القياسية المصرية ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية"

٣/ ١٠ يكون المنتج محضراً ومصنعاً طبقاً لطرق التصنيع الجيدة مع مراعاة توصيات الكودكس والجهات الصحية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

٣/ ١١ يكون المنتج خالياً من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو وسمومها طبقاً لنظام التخزين العادية وكذلك اية اثار ناتجة من الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد .

٣/ ١٢ يكون المنتج خالياً من خلايا وجراثيم الفطر والخميرة .

٣/ ١٣ يكون المنتج خالياً من الطفيليات ٠

٣/ ١٤ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

٣/ ١٥ لايقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ (حجم /حجم) من السعة المائية للعبوات .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج ذا قوام لحمى مناسب ومتناسق ولا يكون طرى أو صلب بدرجة كبيرة فى محلول التعبئة وألا يكون شديد الصلابة فى حالة التعبئة الجافة "بدون وسط تعبئة" .

٤/ ٢ يكون المنتج متجانسا فى الحجم في حالة ٣/٢/١ ، ٣/٢/٢ .

٤/ ٣ تكون السكريات المضافة من أحد السكريات التالية ومطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها (سكروز – فركتوز – جلوكوز) ويجوز إضافة عسل نحل .

٤/ ٤ نسبه العيوب المسموح بها في الحدود التالية :

العيوب	وسط تعبئة سائل	وسط تعبئة صلب
تشوهات	٣٠ ٪ بالعد	٣ وحدات / ٥٠٠ جم
اجزاء مهروسة	٥٪ بالوزن من الوزن	-----
قشور	٦ سم ٢/٥٠٠ جم	١٢ سم٢/ ٥٠٠ جم
بذور	١/٨ نواة / ٥٠٠ جم	١/٨ نواة / ٥٠٠ جم
مواد غريبة	٢ قطعة/٥٠٠ جم	٢ قطعة/٥٠٠ جم

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة غير منفذة للرطوبة لا تتسبب فى نقل أى مواد سامة أو رائحة أو نكهة غير مرغوبة إلى المنتج وأن تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها.

٥/ ٢ أن تكون العبوات مبطنة من الداخل بمادة ورنيشية مضادة للحموضة .

٥/ ٣ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦" بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على أن يدون عليها البيانات الآتية باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية

٥/ ٣/ ١ أسم المنتج وعنوانة وعلامة التجارية أن وجدت .

٥/ ٣/ ٢ أسم الصنف ونوعة .

٥/ ٣/ ٣ نسبة المواد الصلبة الذائبة .

٥/ ٣/ ٤ شكل التعبئة

٥/ ٣/ ٥ اشكال المنتج (أنصاف ارباع ٠٠٠٠)

٥/ ٣/ ٦ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .

٥/ ٣/ ٧ قائمة بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا .

٥/ ٣/ ٨ عبارة "صنع فى مصر" فى حالة الإنتاج المحلى .

٥/ ٣/ ٩ إسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ فى حالة الإستيراد باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية .

٥/ ٣/ ١٠ شروط الحفظ والتخزين والتدأول .

٥/ ٣/ ١١ الوزن الصافى .

٥/ ٣/ ١٢ نوع وسط التعبئة ٠

٥/ ٣/ ١٣ فى حالة عصير الفاكهة كوسط تعبئة لا يذكر اذا كان النسبة اقل من ١٠ ٪ وزن/وزن من اجمالى وسط التعبئة ولكن يوضح فى قائمة المكونات٠

٥/ ٤ بطاقات العبوات غير المخصصة للبيع المباشر (المنتجات الوسيطة) :
١- يوضح على العبوة اسم المنتج ورقم التشغيلة واسم وعنوان الصانع أو المعبأ .
٢- المعلومات الاخرى غير الموضحة على العبوة توضح على مسستندات الشحن .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٣٠ طرق فحص و اختبار منتجات الفاكهة .

٧- المصطلحات الفنية

أنصاف .... halves
علي شكل شريحة .... sliced
قطع غير منتظمة .... irregular pieces
مانجو معلب .... canned mango
علي شكل مكعبات .... diced

٨- المراجع

Codex Alimintarius Commission VOL. 5A
Codex Standard No.159/1987 for Canned Mango

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ / ٦) والخاصة بالخضر والفاكهة والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
- كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
- مصلحة الكيمياء .
- شركة قها للأغذية المحفوظة.
- شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
- شركة الكوكاكولا العالمية.
- غرفة الصناعات الغذائية .
- معهد التغذية
- وزارة التموين والتجارة الداخلية .
- الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
- مركز تطوير الأغذية .
- مصلحة الرقابة الصناعية .
- المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
- شركة هاينز .
- الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
- شركة يونيليفر مشرق .
- شركة جهينة .
- شركة فرج الله .
- الهيئة العامة للتصنيع .
- الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1242 / 2005

CODEX : 159 / 1987

CANNED MANGO

ICS : 67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality